

FEUER UND STAHL



GRILLABENDE
MIT PFIFF



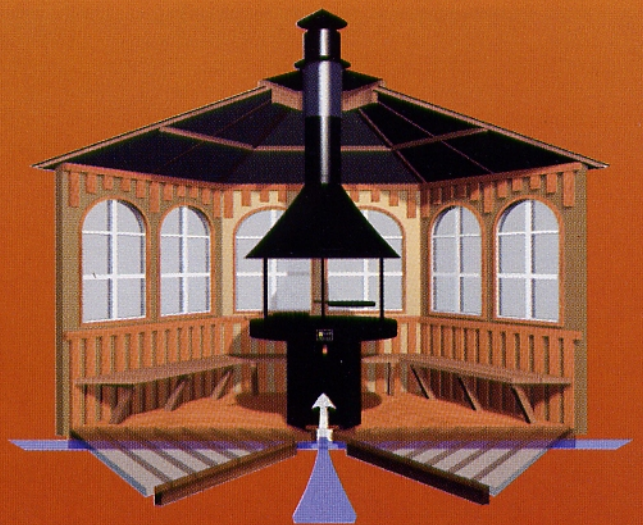
FINNISCHE KOTAKÜCHE FÜR DRINNEN UND DRAUSSEN

Die finnische **Kotaküche** aus Stahl ist eine Mehrzweckfeuerstelle für Feinschmecker. Sie dient nicht nur der Zubereitung der köstlichsten Leckereien, sondern auch als gemütliche Wärmequelle, die eine echt skandinavische Stimmung verbreitet.

Mit der Kotaküche können Sie grillen, kochen, braten, räuchern und direkt am offenen Feuer garen – **das ganze Jahr hindurch!** Dank eines Schwenkrostes

kann Holz oder Grillkohle verwendet werden; ein Modell, das mit Flüssiggas betrieben wird, ist ab Sommer 2003 erhältlich.

Sie können Ihre Kotaküche draussen im Garten aufstellen oder im Gartenhaus unterbringen – ein Abzugssystem lässt den Rauch abziehen. Die Kotaküche eignet sich auch prima für Grillplätze in Ausflugs- und Wandergebieten. Sie ist problemlos zu montieren.



Rauchlos drinnen – fragen Sie bitte,
wenn Sie mehr wissen wollen!



Schweinesteaks und Foliekartoffel (für 4 Personen)

800 g Schweinefilet
2 Essl. Butter oder Öl
2 Essl. Rosépf Pfeffer
2-3 TL Salz
2 rote oder gelbe
Zwiebel
1-2 Tl. Smetana
4-8 grosse Kartoffel
(z.B. Rosamunda)

In die gewaschen Kartoffeln werden mit einer Gabel Löcher gestochen. Die Kartoffeln werden in doppelte Folie gewickelt und zum Garen an den Rand der Glut gelegt – 45-60 Min.- je nach Grösse der Kartoffeln. Vom Fleisch wird nun das überflüssige Fett und die Sehnenhaut entfernt. Dann wird das Filetstück in Portionen geschnitten und die Steakstücke leicht weich geschlagen. Zum Braten wird das Fett auf der Pfanne erhitzt und die Fleischstücke darin gebräunt (1Min/1cm/Seite). Die Steaks werden nun mit Salz und Rosépf Pfeffer gewürzt und mit Smetana, Zwiebelringen, Pflaumen oder anderen Beeren serviert.



Die **Idee** zur Kotaküche (Kota= lappische Hütte) wurde am Ufer des Flusses in Lappland geboren und hergestellt nach Plänen eines Rentierzüchters und Jorma Turunen von der Firma Rakennustempo.

Man beabsichtigte eine Feuerstelle für Hütten zu kreieren, an der nicht nur gekocht werden kann, sondern die auch eine sichere Wärmequelle darstellt.

Das Grundmodell der Kotaküche ist als Vielzweck-Feuerstelle entwickelt worden, die man im Garten, in der Ferienhütte sowie in Innen- und Aussenwohnbereichen z.B. zum gemütlichen Zusammensitzen vor dem Feuer zum Fertigstellen von Mahlzeiten oder beides gemeinsam.



Zaubere Köstlichkeiten mit Kotaküche.

Vor dem offenen Feuer gegrillter Lachs (für 4 Personen)

2 Lachs-, Lachsforellen,
oder Maränenfilets
1 Tl. feines Salz/Filet
Gewürze nach
Geschmack
z.B. Zitronenpf Pfeffer

Biege die Fischbefestigungskrampe des Grillbrettes so, dass das Fischfilet mit dem Kopfteil nach unten darauf ge-

legt werden kann. Streue 1 Tl. feines Salz über den Fisch. (Das beste Ergebnis erzielt man, wenn das Filet 1.2 Std. vor dem Grillen gesalzen wird). Nun schliesst man das Gestell über dem Fisch. Damit das auslaufende Fett nicht die Feuerstelle verschmutzt, sollte eine Folie zwischen das Gestell und das Brett gelegt werden. Nun wird das Gestell zusammen mit dem Brett am Rand der Feuerstelle aufgestellt. Die günstigste Grillzeit beträgt, in der Nähe eines kleinen Glutfeuers, ungef. 1-2 Std. bzgl. der Grösse des Fisches.

Bei windigem Wetter kann man das Brett mit der Rückseite gegen das Feuer stellen und seinen Stand je nach Feuerhöhe anschrägen.



An schönen Sommerabenden
das Grillen und Kochen mit der
praktischen Kotaküche geniessen!

Für Vor- und
Hauptspeisen,
sowie
Zwischenmahl-
zeiten und
Abendbrot.

Das Glühen des
Feuers
gibt Wärme
und
Gemütlichkeit.

Und mit folgenden Winken und Rezepten
gelingt auch Ihnen

- das Grillen des Lachses
- Steak über offenem Feuer
- Räucherfleisch
- köstliche Spiesse



Köstliche Spiesse

(für 4 Personen)

600-800 g Schweine,
Lamm- und
Rindfleischstücke
Sosse:
2 Knoblauchzehen
3 Esslöffel Weissweinessig
2 Teelöffel Meersalz
3 Esslöffel Tomatenmark
1 Esslöffel Sojiasosse
2 Paprika
1 Freilandgurke
200 g Champignons

Zuerst werden die Zutaten für die
Sosse geschnitten, bzw.
untereinander gemischt.
Das Fleisch muss über Nacht in der
Marinade ziehen. Danach werden
die in Stücke geschnittenen
Gemüsesorten darunter gemischt.
Nun werden die Fleischstücke auf
die Spiesse gesteckt und über der
Glut 20 – 30 Min. gegart.

Räucherfleisch

(für 4 Personen)

500 g Filetfleisch oder
Braten
3 Esslöffel Meersalz
Zum Räuchern:
1-2 Esslöffel feine
Erlenspäne
1-2 Zuckerstücke
5 dl Wasser

Das Fleisch wird gesalzen und im
Sud über Nacht ziehen gelassen.
Die Erlenspäne und die
Zuckerstücke werden auf dem
Boden des mit einem Holzdeckel
versehene Räucherkasten gelegt.
Darauf stellt man das Auffangblech
mit 5 dl Wasser. Nun kann man
das Fleisch auf das Räuchergitter
legen und es bei kleinem Feuer
20-30 Min. garen lassen. Dann
wird das Filetfleisch zum Abkühlen
in Butterpapier und Folie
gewickelt.

Falls grössere Mengen geräuchert
werden sollen (z.B. 2 kg) muss
man die Räucherzeit auf 45-60
Min. verlängern und ausserdem
1 Esslöffel per kg mehr Erlenspäne
dazufügen.



KOTAKÜCHE

GRUNDAUSSTATTUNG:

HÖHE DER
FEUERSTELLE
80 CM

3 St. einstell und
drehbare
Kochgestelle

Grillrost

2 St. Gestelle zum Garen
am offenen Feuer

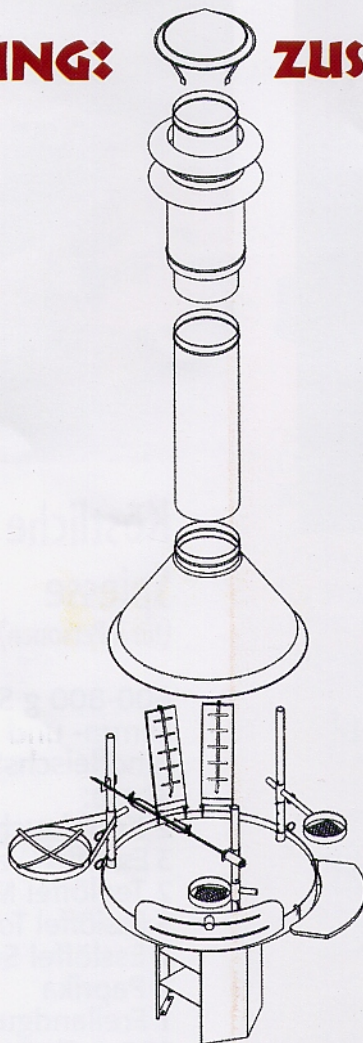
Bodenrost zum
Schwenken

Aschenschaufel

Schürhaken

Gusseiserne Pfanne

Rauchhaube



ZUSÄTZLICHE AUSSTATTUNG

Abzugsrohre

Windschutz

Grillspieß

Schaschlik
Spiesse 6 St.

Beefsteakrost

Räucherkesel
mit Holzdeckel

zusätzliche
Seitentische

Flamm-
halsterbretter

KOTAKÜCHE

Zur ganzjährigen Benutzung.

Einfach zusammensetzen und aufzustellen.

Zum Benutzen in einer Stunde. Kein Fundament erforderlich.

Aus gutem, haltbarem Stahl.

Rauchabzüge und Hauben aus rostfreiem Stahl.

Holzteile verharzen nicht beim Erwärmen.

Räuchert nicht in geschlossenen Räumen.

Ausführung möglich auch im Antikkupfer.



FEUERQUELLEN:

Holz, Kohle, Zweige, Zapfen usw.



JÄTKÄN®

KOTAKEITTIÖ

Hersteller:

Rakennustempo Oy,
PL 222, 80101 JOENSUU
puh. 013-272 8200, fax 013-272 8232
www.kotakeittio.fi

Ihr Verkäufer:

In Finnland gedruckt